

BAB V

KESIMPULAN DAN DASAR

A. Kesimpulan

Uji organoleptik dengan substitusi tepung ubi jalar ungu, kuning dan putih *Ipomoea batatas* terhadap pembuatan bolu kukus. Dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil uji daya terima *bolu kukus* yang disubstitusi tepung ubi jalar ungu, kuning dan putih *Ipomoea batatas*, dengan rata-rata setiap perlakuan P0, P1, P2 dan P3 menunjukkan angka mendekati 5 yang artinya dalam kategori sangat suka. Namun dari hasil uji statistik menggunakan uji anova menunjukkan rata-rata nilai signifikan (P value $>0,05$) artinya tidak ada perbedaan nyata antara setiap aspek warna, aroma dan tekstur, kecuali pada aspek rasa perlu dilanjutkan dengan uji Tukey untuk mengetahui perbedaan nyata di setiap perlakuan. Hasil uji Tukey pada aspek rasa yaitu P0 berbeda nyata dengan P2, sedangkan P2 berbeda nyata dengan P0. Untuk itu dari hasil uji daya terima dan uji statistik maka bolu kukus yang direkomendasikan adalah bolu kukus tepung ubi jalar ungu pada perlakuan P3.
2. Hasil perhitungan nilai gizi bolu kukus dengan pengganti substitusi tepung ubi jalar ungu, kuning dan putih *Ipomoea batatas* pada 3 perlakuan menunjukkan bahwa pada perlakuan P2 menghasilkan nilai energy, protein, lemak, karbohidra dan B-karoten yang paling tinggi dari perlakuan P1 dan P3.

B. Saran

1. Bagi peneliti

Diharapkan pada peneliti yang ingin membuat produk serupa dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang lain sesuai dengan masalah gizi yang ada.

2. Bagi masyarakat

Diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan hasil penelitian ini untuk mengatasi masalah gizi khususnya masalah kekurangan vitamin A.